

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
KUALITAS PETERSELI (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)**

**THE INFLUENCE OF STORAGE TEMPERATURE AND DURATION ON
QUALITY OF PARSLEY (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)**

Oleh

VANIA PRAMASARI

512016703

SKRIPSI

**Diajukan kepada program studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan
Bisnis guna memenuhi sebagian dari persyaratan untuk mencapai gelar
Sarjana Pertanian**



**FAKULTAS PERTANIAN DAN BISNIS
UNIVERSITAS KRISTEN SATYA WACANA
SALATIGA**

2017

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS
PETERSELI (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)**

**THE INFLUENCE OF STORAGE TEMPERATURE AND DURATION ON
QUALITY OF PARSLEY (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)**

Oleh:
Vania Pramasari
512016703

Skripsi telah diperiksa dan disetujui oleh Pembimbing
pada tanggal: 3 Februari 2017



Mengesahkan
Salatiga, 3 Februari 2017
Fakultas Pertanian dan Bisnis
Universitas Kristen Satya Wacana

Pembimbing

Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.



Dekan

Dr. Ir. Bistok H. Simanjutak, M.Si.



PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vania Pramasari
NIM : 512016703 Email : pramasarivani@ymail.com
Fakultas : Pertanian dan Bisnis Program Studi : Agroteknologi
Judul tugas akhir : PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
KUALITAS PETERSELI (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)
Pembimbing : Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Kristen Satya Wacana maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan saduran/terjemahan melainkan merupakan gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian/implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan pembimbing akademik dan narasumber penelitian.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan disetujui oleh pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Kristen Satya Wacana.

Salatiga, 3 Februari 2017



Vania Pramasari



PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vania Pramasari

NIM : 512016703

Email : pramasarivani@ymail.com

Fakultas : Pertanian dan Bisnis Program Studi : Agroteknologi

Judul tugas akhir : PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
KUALITAS PETERSELI (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)

Pembimbing : Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.

Dengan ini saya menyerahkan hak *non-eksklusif** kepada Perpustakaan Universitas – Universitas Kristen Satya Wacana untuk menyimpan, mengatur akses serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut (beri tanda pada kotak yang sesuai):


- ☐ a. Saya mengizinkan karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi Repositori Perpustakaan Universitas, dan/atau portal GARUDA
- ☒ b. Saya tidak mengizinkan karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi Repositori Perpustakaan Universitas, dan/atau portal GARUDA**

* Hak yang tidak terbatas hanya bagi satu pihak saja. Pengajar, peneliti, dan mahasiswa yang menyerahkan hak non-eksklusif kepada Repositori Perpustakaan Universitas saat mengumpulkan hasil karya mereka masih memiliki hak copyright atas karya tersebut.

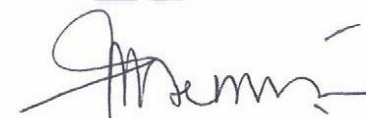
** Hanya akan menampilkan halaman judul dan abstrak. Pilihan ini harus dilampiri dengan penjelasan/ alasan tertulis dari pembimbing TA dan diketahui oleh pimpinan fakultas (dekan/kaprodi).

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Salatiga, 3 Februari 2017


Vania Pramasari

Mengetahui,


Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.

ABSTRAK

Penulis : Vania Pramasari (512016703)
Pembimbing : Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS PETERSELI (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)

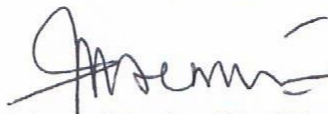
THE INFLUENCE OF STORAGE TEMPERATURE AND DURATION ON QUALITY OF PARSLEY (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)

Skripsi 2017, 34 halaman

Peterseli merupakan sayuran yang mudah mengalami kerusakan setelah pemanenan, baik kerusakan fisik maupun mekanis. Kerusakan tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain suhu dan lama penyimpanan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian mengenai suhu dan lama penyimpanan yang mampu mempertahankan kualitas pada peterseli. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas pada peterseli (*Petroselinum crispum*) dan memperoleh suhu dan lama penyimpanan yang tepat yang mampu mempertahankan kualitas pada peterseli (*Petroselinum crispum*). Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial (3x3). Faktor yang pertama yaitu suhu penyimpanan yang terdiri atas suhu 10⁰C (lemari pendingin), 20⁰C (suhu AC) dan 25⁰C (suhu kamar). Faktor yang kedua yaitu lama penyimpanan yang terdiri atas 3, 6 dan 9 hari. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas pada peterseli yaitu pada kandungan vitamin C, kadar air, susut bobot, kandungan klorofil total dan kandungan karotenoid. Perlakuan suhu 10⁰C dan lama penyimpanan 3 hari mampu mempertahankan kualitas peterseli yaitu pada persentase susut bobot (10.39 %), kandungan klorofil total (2.07 mg/g), kandungan karotenoid (0.22 mg/g) dan pada kandungan vitamin C (132.29 mg/100g), sedangkan kadar air dapat dipertahankan pada suhu 10⁰C-20⁰C.

Kata kunci: Suhu penyimpanan, Lama penyimpanan, Kualitas, Peterseli

Disetujui oleh,



Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.
Pembimbing

ABSTRACT

Writer : Vania Pramasari (512016703)
Supervisor : Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.

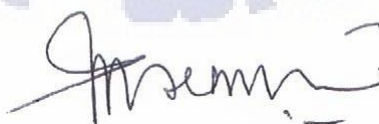
THE INFLUENCE OF STORAGE TEMPERATURE AND DURATION ON QUALITY OF PARSLEY (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)

Thesis 2017, 34 pages

Parsley is easily damaged after harvest, be it physical and mechanical damage. This is influenced by some factors such as storage temperature and duration. This research was carried out to investigate the influence and to determine the best of storage temperature and duration on parsley's quality. The experiment was conducted in a (3x3) factorial Randomized Blok Design (RBD) using three replications. The first factor was three storage temperatures: 10°C (refrigerator), 20°C (AC) and 25°C (room temperature). The second factor was three storage durations: 3, 6 and 9 days. The result showed that the storage temperature and duration, significant influence on parsley's qualities: vitamin C content, water content, weight loss, total chlorophyll content, and carotenoid content. Storing parsley at temperature of 10°C during 3 days could maintain parsley's quality. This was indicated by its low weight loss (10.39%) yet relatively high total chlorophyll content (2.07 mg/g), carotenoid content (0.22 mg/g) and vitamin C content (132.29 mg/100g). Nonetheless, the best temperature to retain parsley's water content ranged between 10°C to 20°C.

Keywords: Storage temperature, Storage duration, Quality, Parsley

Approved by,



Dr. Maria Marina H., S.P., M.P.
Supervisor

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Peterseli (*Petroselinum crispum* var. *Moss Curled*)”.

Penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam jenjang perkuliahan Strata 1 Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga. Dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari hambatan dan kesulitan, namun berkat bimbingan, bantuan, nasehat dan saran serta kerjasama dari berbagai pihak khususnya pembimbing, segala hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Bistok Hasiholan Simanjutak, M.Si., selaku Dekan FPB Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
2. Dr. Ir. Suprihati, M.S., selaku Kepala Program Studi Agroteknologi, sekaligus wali studi penulis.
3. Dr. Maria Marina Herawati, S.P., M.P., selaku pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulisan dalam pembuatan skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana, atas ilmu, bimbingan dan bantuannya hingga penulis selesai menyusun skripsi.
5. Ayah Venantius Dwi, Ibunda Hermeni, kakak Sebastianus Mahendra, adik Arus Christoto dan adik Paula Enda sebagai keluarga penulis yang telah memberikan dukungan, doa dan turut membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

6. Para sahabat di Fakultas Pertanian dan Bisnis UKSW Salatiga terkhusus Tri Kustanti, Cratie Pingkan, Yosie Setiadi, Entin Maslakah, Lucia, Laras, Mega dan seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu, memberi motivasi dan dukungan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna sehingga penulis sangat memerlukan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya dalam rangka menambah wawasan pengetahuan.

Salatiga, 3 Februari 2017

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Signifikansi Penelitian	2
1.4. Batasan Masalah	2
1.5. Model Hipotetik	3
BAB II KERANGKA TEORITIS	
2.1. Tinjauan Pustaka	4
2.1.1. Peterseli (<i>Petroselinum crispum</i>)	4
2.1.2. Kualitas Peterseli	6
2.1.3. Vitamin C	6
2.1.4. Penyimpanan Peterseli (<i>Petroselinum crispum</i>)	8
2.1.5. Penyimpanan pada Suhu Kamar	8
2.1.6. Penyimpanan pada Suhu Rendah	9
2.1.7. Klorofil dan Karotenoid	10
2.2. Hipotesis Penelitian	10
2.3. Pengukuran dan Definisi Variabel	11
BAB III METODOLOGI DAN PELAKSANAAN PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	12

3.3. Rancangan dan Perlakuan Penelitian	12
3.3.1. Rancangan Penelitian	12
3.3.2. Perlakuan dan Ulangan Penelitian	13
3.3.3. Tata Letak Penelitian	14
3.4. Teknik Pengambilan Sampel Penelitian	14
3.5. Pengamatan Penelitian	15
3.6. Metode Analisis Data Penelitian	15
3.7. Prosedur Pelaksanaan Penelitian	15
3.7.1. Preparasi Sampel	15
3.7.2. Standarisasi Larutan	16
3.7.3. Penentuan Kandungan Vitamin C dengan Iodimetrik	16
3.7.4. Penentuan Kadar Air	16
3.7.5. Penentuan Susut Bobot	17
3.7.6. Penentuan Klorofil dan Karotenoid	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Pengamatan Selintas	18
4.2. Pengamatan Utama	20
4.2.1. Kadar Air	20
4.2.2. Susut Bobot	22
4.2.2. Kandungan Klorofil Total	24
4.2.2. Kandungan Karotenoid	26
4.2.2. Kandungan Vitamin C	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1. Kandungan Gizi Peterseli	5
3.1. Macam Perlakuan.....	13
3.2. Kombinasi Perlakuan	13
4.1. Data Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan.....	18
4.2. Hasil Analisis Kualitas Peterseli Segar.....	19
4.3. Kadar Air	20
4.4. Susut Bobot.....	22
4.5. Klorofil Total	24
4.6. Karotenoid	26
4.7. Vitamin C.....	28



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1.1. Model Hipotetik	3
2.1. Var. <i>Aphrodite</i>	5
2.2. Var. <i>Moss Curled</i>	5
2.3. Var. <i>Chervil</i>	5
2.4. Var. <i>Giant of Italy</i>	5
2.5. Struktur Vitamin C.....	7
3.1. Peterseli Setelah Panen	15
4.1. Lama Penyimpanan 3 hari.....	25
4.2. Lama Penyimpanan 6 hari.....	25
4.3. Lama Penyimpanan 9 hari.....	25

